Nero d'Avola Igt Terre Siciliane

Vitigno: Nero d'Avola
Provenienza: colline di Gibellina 100/300 mt slm
Vinificazione: 100% Nero d'Avola raccolto al maturazione fenolica, subisce una macerazione di 12/15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri
Affinamento: dopo la svinatura affinato in acciaio per circa 4 mesi, con un marginale passaggio in legno prima di essere imbottigliato

Note di degustazione
Colore: è di colore rosso rubino intenso.
Profumo: al naso presenta note fruttate che spaziano dalla liquirizia ai frutti di bosco
Sapore: al palato ha un buon corpo accompagnato da tannini morbidi e rotondi. Buona persistenza che tende ad un finale fruttato

Abbinamenti: ideale con arrosti, selvaggina, carni bianche, rosse e pollame
Temperatura di servizio: 14-15 °C
Gradazione alcolica: 13% vol.
Bottiglia: 0,75 lt

Inzolia Igt Terre Siciliane

Vitigno: Inzolia
Provenienza: valle del Belice 300 mt slm nord est
Vinificazione: frutto di una selezione di uve Inzolia pressate in maniera
soffice fermentate a temperatura controllata in silos di acciaio per 15 giorni circa
Affinamento: l'affinamento avviene in acciaio per 3 mesi e 2 mesi in bottiglia

Note di degustazione
Colore: è di colore giallo paglierino.
Profumo: al naso si presenta una complessità di aromi intensi che spaziano
dai profumi floreali di mela verde al floreale dell'acacia, uniti da una complessa struttura minerale.
Sapore: al palato si distingue per buona struttura, è fresco e sapido con finale persistente e lungo

Abbinamenti: ideale con primi e carni bianche, formaggi di ogni tipo
Temperatura di servizio: 8-10 °C
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Bottiglia: 0,75 lt

Grillo Igt Terre Siciliane

Vitigno: Grillo
Provenienza: valle del Belice 300 mt slm
Vinificazione: Grillo, varietà autoctona siciliana, subisce un processo di criomacerazione di 10 ore, per estrarre tutto il potenziale floreale dalle bucce
Affinamento: la fermentazione avviene
a 10-12 °C per 13/15 giorni, preservando integri bouquet e profilo aromatico naturale delle uve

Note di degustazione
Colore: è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: al naso si presenta un complesso bouquet di frutti tropicali e agrumi meditterranei
Sapore: al palato è fresco e di buona acidità, con sentori di melone giallo e frutti tropicali

Abbinamenti: ideale con primi e carni bianche, formaggi di ogni tipo
Temperatura di servizio: 8-10 °C
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Bottiglia: 0,75 lt